"Perú, fina esencia": la carta que invita a redescubrir los sabores y platos más tradicionales

CE Noticias Financieras Spanish

2 agosto 2024 viernes

Copyright 2024 Content Engine, LLC.
Derechos reservados
Copyright 2024 CE Noticias Financieras Derechos reservados

Length: 491 words

Body

El mejor destino gastronómico de Sudamérica es el Perú. Así lo consideran los World Travel Awards 2024, considerados como los Oscar del turismo. ¿Cómo no iba a serlo? Con una rica biodiversidad marina, técnicas milenarias y una casi infinita despensa en costa, sierra y selva. Por todo ello, y más, cada año miles de turistas llegan hasta nuestro país para descubrir la famosa cocina peruana.

Y esta es la protagonista de la nueva carta del restaurante del Hilton Garden Inn Lima Miraflores. Bajo el nombre de "Perú, fina esencia", dirigida por el chef Daniel Chang Matsusaka, la propuesta se propone capturar la esencia de la gastronomía peruana bajo una reinterpretación fina y rescatando la esencia de nuestra riqueza culinaria.

MIRA: Este es el lado más irresistible del chocolate: 5 maneras innovadoras de disfrutarlo más allá del postre**PRIMER CONTACTO**

Este nombre nace teniendo en cuenta el concepto, los platos, las técnicas y los insumos. "La inspiración viene de los mismos huéspedes que visitan el Perú por su gastronomía. Como hotel, somos su primer contacto con el país y lo que hicimos fue complementar la experiencia llevando a ellos lo más representativo que tenemos: nuestra gastronomía", señaló el chef.

Ser este primer punto de referencia resulta una gran responsabilidad para él y su equipo. Por ello, han creado una carta para ofrecerles la gran mesa peruana; pero con un giro en distintos aspectos: en algunos casos la presentación, en otros sus insumos y sabores. En cualquier caso, se propone ofrecer platos memorables que brinden una experiencia más completa de nuestro país.

"A la fecha ha tenido éxito ya que aumentó el interés y número de visitas de los huéspedes e incluso de público externo", mencionó Chang Matsusaka.

¿QUÉ PROBAR?

La nueva carta presenta platos típicos y, en algunos casos, los reinterpreta con un nuevo toque. Es el caso del cebiche que se encuentra tanto en su versión clásica como la Matsusaka (en honor a la madre del cocinero) con pesca azul marinada en ponzu con kiuri y leche de tigre al sésamo resaltando la herencia nikkei dentro de la gastronomía peruana.

También están el tiradito de pulpo y pesca (bañado en leche de tigre al rocoto y servido con camote y palta) y la causa limeña (con una presentación deconstruida). Como platos fuertes llegan el arroz con pato, la pollada anticuchera, el lomo saltado y el fideuá marina.

¿Con antojo de postres? Cierre la visita con los toques sutiles de ácido de la tentación de limón, o con el buenazo de lúcuma que rinde homenaje a una fruta emblemática del Perú.

"Trabajamos con sutileza y finura los productos peruanos de los que nos sentimos tan orgullosos. Trabajamos de la mano con productores de la sierra, costa, sur y norte del Perú. Algunos insumos que destacan son la lúcuma, el

mango, los espárragos, la fresa, maracuyá, pitahaya, quinua y cacao", destacó el chef sobre la carta "Perú, fina esencia" que podrán disfrutar durante los próximos meses.

Load-Date: August 3, 2024

End of Document